

***Solanum lycopersicum* L., 1753 cv. 'Old Italian Op'** **(Tomate)**

Identifiants : 34358/sollyc3889

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraie ;
- **Clade :** Astéridées ;
- **Clade :** Lamiidées ;
- **Ordre :** Solanales ;
- **Famille :** Solanaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Solanales ;
- **Famille :** Solanaceae ;
- **Genre :** Solanum ;

- **Synonymes :** *Lycopersicon esculentum* Mill., *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten, *Lycopersicon esculentum* P. Mill ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Tomato , Baingan, Bunyanya bunyoro, Domado, Esalamejei, Faan kee, Golbhera, Kamatis, Kha-ran-chine, Khayan-gyin, Kibongi, Komidira, Lumantu, Ma-khay-sut, Makheua thet, Matamba, Ma-thamba, Peng pahs, Ta-gaw-lay, Takkali, Tamata, Tamatar, Tamatis, Thakkali, Tomat, Tomata, Tomatar, Tomati, Tumatur, Vanji, Vilayithi vengan, Vilayithi ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Les fruits sont consommés crus ou ajoutés aux salades. Ils peuvent être cuits, cuits, réduits en purée, farcis, transformés en sauces, en jus et utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les fruits non mûrs sont marinés, rôtis, frits et séchés. **ATTENTION** Bien que dans de nombreux endroits en Papouasie-Nouvelle-Guinée, les feuilles soient mangées, ce n'est probablement pas une bonne idée. Les feuilles et les fruits verts sont toxiques

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.2	81	19	1.0	0	24	0.5	0.2



- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :